Ofenreisfleisch

Zutaten (Für 4 Portionen)
1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
1 Gemüsezwiebel
4 Putenschnitzel oder 4 ausgelöste Hähnchenkeulen
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
3 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
2 EL Ajvar
1 EL Gemüsebrühe (instant)
200 g Reis

1 Knoblauchzehe
200 g griechischer Sahnejoghurt
5 Stiele Petersilie

ZUBEREITUNG
Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. Fleisch trocken tupfen, evtl. halbieren. Alles mit je 1 TL Salz, Pfeffer und Paprikapulver, 2 EL Öl und Honig mischen. Auf einem Blech verteilen, ca. 15 Minuten bei 210° Umluft) backen.
¾ l heißes Wasser, Ajvar und Brühe verrühren. Reis und Flüssigkeit zum Fleisch geben und untermischen. Ofentemperatur reduzieren (Umluft: 160 °C), ca. 30 Minuten weiterbacken.

Knoblauch schälen, hacken. Mit 1 EL Öl und Joghurt verrühren, würzen. Petersilie waschen, hacken. Reisfleisch mit Petersilie bestreuen. Joghurt dazu reichen.

Copyright © 2023 Allebasi